



Fachlabor zur Qualitätssicherung und
Kontrolle von Lebensmitteln GmbH

 **AKS** Akkreditiertes Prüflaboratorium
Register-Nr. AKS-P-20005-EU
Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover

FSK-Fachlabor • Kaiserstraße 100 • 52134 Herzogenrath

Kai Leonhardt
Fleischerei
Paulinstraße 40

54292 Trier

Herzogenrath, 17.05.2005

Prüfbericht

Auftragsnummer: L2005/7750
Auftraggeber: Kai Leonhardt
Fleischerei
Paulinstraße 40
54292 Trier
Kundennummer: 72061
Eingangsdatum: 15.04.2005
Probenbezeichnung: 409 Fleischwurst im Ring, Traditionsprodukt 1351
Leitsatzziffer: Ls2.222.2
Probenanzahl: 1

Pruefauftrag:
chemische Untersuchung

Seite 1 von 2 zum Prüfbericht Nr.: L2005/7750

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Ohne Genehmigung darf dieser Bericht nicht auszugsweise veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

Telefon: 02407 5723 0 • Telefax: 02407 5723 23 • e-mail: info@fsklabor.de



chemische Analyse


Wasser thermogravimetrisch	57,7	%
Trockenmasse	42,3	%
Fett Differenzrechnung	26,9	%
Fett in der Trockenmasse-TGA	63,6	%
Eiweiß Dumas (N*6,25)	11,04	%
Hydroxyprolin L 06.00.8 §35 (modifiziert)	0,222	%
Bindegewebeeisweiß	1,8	%
BE-freies Fleischeiweiß	9,2 (Min. 7,5)	%
BEFFE im Fleischeiweiß	83,3 (Min. 75,0)	%
Fremdwasser	13,5 (Max. 15,0)	%
Wasser/Eiweiß Verhältnis	5,2 (Max. 5,5)	:1
Fett/Eiweiß Verhältnis	2,4 (Max. 3,0)	:1
Asche thermogravimetrisch	2,4	%



Für den Prüfbericht verantwortlich: Christopher Funk

Beurteilung als Anlage zum Prüfbericht L2005/7750

Abgestellt auf den Untersuchungsbefund ist die vorliegende Probe in Ordnung.
Die an das Produkt zu stellenden Anforderungen werden erfüllt.



Christopher Funk
staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker

Seite 2 von 2 zum Prüfbericht Nr.: L2005/7750

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Ohne Genehmigung darf dieser Bericht nicht auszugsweise veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

Telefon: 02407 5723 0 • Telefax: 02407 5723 23 • e-mail: info@fsklabor.de

